

Antipasti Freddi ~ Koude Voorgerechten

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Carpaccio Selvaggio

Carpaccio van hert geserveerd met een compote van kweepeer, rookamandel, kruidnagel pecorino en zwarte peper.

€ 15,50

Onze wijn aanbeveling

Ripasso Provolone Campotorbiano

Vitello Tonnato e Sashimi

Geroosterd, dun gesneden kalfsvlees geserveerd met tonijnmayonaise en sashimi van tonijn.

€ 14,50

Fiano di Avellino Favati

Antipasti Misti **

Rijke combinatie van onze voorgerechten (te bestellen per tafel, minimaal 2 personen).

€ 19,50 p.p. Malvasia Ronco del Tassi

Poesia del Porto

Licht gerookte tonijn, gefrituurde inktvis, gele biet en pompoen geserveerd met een gezouten citroendressing.

€ 15,50

Gruner Veltliner

Insalata delle Malghe

Salade van witte kool, rode ui, pompoenpitolie en walnoot-yoghurtdressing geserveerd met een warme olijvencake en Belzeblu gorgonzola.

€ 13,95

Fosarin Ronco del Tassi

Pesca dei Sette Mari

Combinatie van gemarineerde gamba en rivierkreeft salade met grapefruit, rode curry en krokante Hollandse garnalen.

€ 14,95

Pinot Blanc Gerhold

La Dispensa del Droghiere

Salade van buffelmozzarella, bresaola, ansjovis en artisjok geserveerd met sinaasappel-kardemomdressing.

€ 14,95

Chardonnay Ronco del Gelso

Antipasti Caldi ~ Warme Voorgerechten

Baccalà alla Vicentina

Romige risotto met gedroogde kabeljauw, zwarte olijven, kappertjes en peterselie.

€ 13,50

Fosarin Ronco del Tassi

La Grotta delle Sirene

Gekarameliseerde coquilles met pancetta en provolone geserveerd op een bed van spinazie en vijgen-balsamico.

€ 15,00

Fiano di Avellino Favati

Ravioli Dolcetera

Ravioli van rode biet, geserveerd met kalfszwezerik, appel en lavas jus.

€ 13,95

Rosso di Montalcino

Portate Principali ~ Hoofdgerechten

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Onze wijn aanbeveling

Tentazione d'Autunno

€ 26,50

Malvasia Ronco del Tassi

Filet van heilbot met een kruidenkorst uit de oven, ravioli van rode biet geserveerd met een jus van porcini en geroosterde pecannoten.

Gli Scogli di Capri *

€ 25,50

Fosarin Ronco del Tassi

Combinatie van roodbaars en gamba's met broccoliblad, kruimels van Parmaham en een pompoen-saliesalsa.

Barriera Corallina *

€ 24,95

Sauvignon Blanc Sommer

Gebakken rogvleugel met mosseltjes, tomaat, witte bonen, gerookte paprika, peterselieolie en rucola.

Brasato al Profumo di Modena *

€ 24,95

Zweigelt Sommer

Kalfssukade en kalfszwezerik met kikkererwten, knolselderij, gepofte tomaat en aceto balsamico.

Quaglia Marsalina *

€ 23,95

Pinot Noir Biegler

Kwartel met paddenstoel, rozemarijn arancini en puree van pastinaak geserveerd met Marsala jus.

Sentieri Selvaggi - Wildkaart

€ 42,50

Valpolicella Morari Torre D'orti

Combinatie van hazenrugfilet, stoofvlees van wildzwijn, fazant-hazenrug ravioli en gerookte ham van hert, geserveerd met een jus van Mirto en kaneelolie.

Dipinto d'Inverno

€ 21,95

Cabernet Sauvignon Prendina

Een mooi, vegetarisch schilderij gemaakt met seizoensgroenten, risotto en verse pasta.

Banchetto Italiano di Carne e Pesce **

€ 38,00 p.p. Primitivo Quata 29 Salento

Alles wordt nog specialer als je deelt! Twee heerlijke vlees- en visgerechten om samen van te genieten!
(te bestellen per tafel, minimaal 2 personen).

* Om bewust-voedselgebruik te stimuleren serveren wij geen bijgerechten zoals risotto en pasta tenzij u er speciaal om vraagt.

Menu dello Chef ~ Menu van de Chef

Menu dello Chef 3 gangen lunch € 35,50

Menu dello Chef 3 gangen diner € 39,50

Menu dello Chef 4 gangen diner € 44,50

Menu misti Chef 3 gangen feestelijk diner € 54,50

Antipasti Misti & Banchetto Italiano di Pesce e Carne & Dolci Assortiti**

Antipasti Freddi ~ Cold Starters

Auete delle allergie? Per favore fatecelo sapere! Do you have allergies? Please let us know!

- Carpaccio Selvaggio** € 15,50
Carpaccio di cervo servito con composta alla mela cotogna, mandorle affumicate, pecorino aromatizzato ai chiodi di garofano e pepe nero.
Carpaccio of venison served with compote of quince, smoked almonds, clove pecorino and black pepper.
- Vitello Tonnato e Sashimi** € 14,50
Fettine sottili di vitello arrostito servite con maionese e sashimi di tonno.
Roasted thin slices of veal served with tuna mayonnaise and sashimi of tuna.
- Antipasti Misti **** € 19,50 p.p.
Ricca selezione dei nostri antipasti (per due o più persone e per tavolo).
Rich combination of Italian starters to share (to be ordered per table).
- Poesia del Porto** € 15,50
Filetto di tonno leggermente affumicato e calamai fritti, serviti con barbabietole gialle e zucca conditi con dressing al limone salato.
Lightly smoked tuna, deep-fried squid, yellow beetroot and pumpkin served with salted lemon dressing.
- Insalata delle Malghe** € 13,95
Insalata invernale con cavolo bianco, cipolle rosse, olio di semi di zucca e dressing di yoghurt alle noci, accompagnata da un tortino alle olive e gorgonzola Belzeblu.
Winter salad of white cabbage, red onion, pumpkin seed oil and yoghurt-walnut dressing served with a warm olive cake and Belzeblu gorgonzola.
- Pesca dei Sette Mari** € 14,95
Combinazione di gamberoni marinati ed insalata di gamberi con pompelmo e curry rosso, accompagnati da croccanti gamberetti olandesi.
Combination of marinated king prawn and cray fish salad with grapefruit, red curry and crunchy Dutch shrimps.
- La Dispensa del Droghiere** € 14,95
Insalata di mozzarella di bufala e bresaola, arricchita con acciughe, carciofi e un dressing al cardamomo arancia.
Salad of buffalo mozzarella and bresaola with anchovies, artichokes, orange-cardamom dressing.

Antipasti Caldi ~ Warm Starters

- Baccalà alla Vicentina** € 13,50
Risotto cremoso con merluzzo essiccato, olive nere, capperi e prezzemolo.
Creamy risotto with dried codfish, black olives, capers and parsley.
- La Grotta delle Sirene** € 15,00
Capesante caramellate e insaporite con pancetta e provolone, servite su un letto di spinaci e balsamico ai fichi.
Caramelized scallops with pancetta and provolone served on a bed of spinach with fig balsamic.
- Ravioli Dolcetera** € 13,95
Ravioli alla barbabietola, serviti con pane dolce saltato in padella e mele, insaporiti con salsa al sedano di monte.
Ravioli with beetroot served with pan-baked sweetbread, apple and lovage gravy.

Portate Principali ~ Main Courses

Avete delle allergie? Per favore fatecelo sapere! Do you have allergies? Please let us know!

- Tentazione d'Autunno** € 26,50
Filetto di ippoglosso al forno, preparato in crosta alle erbe e accompagnato da ravioli alla barbabietola, noci pecan arrostiti e salsa ai funghi porcini.
Oven baked halibut fillet with herbal crust served with ravioli of beetroot, roasted pecan nuts and gravy with porcini.
- Gli Scogli di Capri *** € 25,50
Combinazione di pesce ombrina e gamberoni serviti con foglie di broccolo, prosciutto crudo di Parma e salsa di zucca.
Combination of redfish and king prawns with broccoli leaves, crumble of Parma ham and a pumpkin salsa.
- Barriera Corallina *** € 24,95
Filetto di razza cotto in padella, servito con cozze, pomodori, fave e peperone affumicato, insaporito con foglie di rucola e olio al prezzemolo.
Pan-baked fillet of skate wing, mussels, tomatoes, broad beans and smoked paprika served with rocket leaves and parsley oil.
- Brasato al Profumo di Modena *** € 24,95
Brasato di vitello accompagnato da pane dolce con ceci, radici di sedano e pomodori arrostiti conditi con aceto balsamico.
Braised veal and sweetbread with chickpeas, celery root and roasted tomatoes served with aceto balsamico.
- Quaglia Marsalina *** € 23,95
Quaglia preparata con funghi, arancini al rosmarino accompagnata da un purè di pastinaca e salsa al Marsala.
Quail with mushrooms, rosemary arancini en parsnip puree with Marsala gravy.
- Sentieri Selvaggi - Wild Card** € 42,50
Schiena di lepre, stufato di cinghiale e cervo affumicato serviti con ravioli ripieni f. fagiano e lepre, salsa al mirto sardo e olio alla cannella.
Saddle of hare, stew of wild boar and smoked venison ham served with ravioli of pheasant and hare, served with a gravy of Mirto and cinnamon oil.
- Dipinto d'Inverno ** € 21,95
Un bel dipinto vegetariano creato con pasta fresca e verdure di stagione.
A beautiful vegetarian painting made with seasonal vegetables, fresh pasta and risotto.
- Banchetto Italiano di Carne e Pesce **** € 38,00 p.p.
Tutto è più buono se condiviso! 2 deliziosi piatti di pesce e 2 deliziosi piatti di carne da gustare per tavolo! (per due o più persone e per tavolo).
Everything is more beautiful when you share! Two delicious meat and two fish dishes to enjoy together! (to be ordered per table).

Menù dello Chef ~ Menu of the Chef

Menu dello Chef 3 courses lunch € 35,50

Menu dello Chef 3 courses dinner € 39,50

Menu dello Chef 4 courses dinner € 44,50

Menu misti Chef 3 courses festive dinner € 54,50

*Antipasti Misti & Banchetto Italiano di Pesce e Carne & Dolci Assortiti***

**Per mostrare il nostro sostegno a un consumo coscienzioso del cibo, non serviremo contorni di pasta o risotto a meno che non siano espressamente richiesti ed apprezzati dai nostri ospiti.*

**To support conscious consumption of food we won't serve side dishes of pasta and risotto unless it is especially requested by our guests.*